

## **DENOMINAZIONI COMUNALI D'ORIGINE: LE DE.CO.**

**Le De.Co. (denominazioni comunali) o De.C.O. (denominazioni comunali di origine) sono certificazioni del settore agroalimentare che hanno la funzione di legare un prodotto o le sue fasi realizzative ad un particolare territorio comunale.**

**A differenza delle denominazioni protette a livello europeo, le de.co. vengono disciplinate a livello comunale e sono pertanto alla portata di iniziative di valorizzazione locale di prodotti e ricette tipici del territorio.**

**L'iniziativa per la protezione del prodotto o processo tradizionale che si intende certificare De.Co. può quindi nascere anche da un gruppo di cittadini o di aziende produttrici, che si limitino a segnalare l'idoneità alla certificazione e l'importanza del prodotto o processo per la comunità.**

Questi marchi di garanzia sono nati in seguito alla **Legge n. 142 dell'8 giugno 1990**, che consente ai Comuni la facoltà di disciplinare, nell'ambito dei principi sul decentramento amministrativo, in materia di valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali.

Questa attestazione De.Co., pertanto, dimostra l'origine locale del prodotto, ne fissa la sua composizione e ne garantisce gli ingredienti ai produttori del territorio e ai consumatori.

Col passare degli anni, le De.Co. sono diventate anche uno strumento di marketing territoriale, comunicando e promuovendo il patrimonio culturale e ambientale presente su una determinata zona oltre i propri confini locali e regionali.

Attraverso la certificazione De.Co. il "prodotto territoriale" agroalimentare e/o enogastronomico acquista un'identità sul mercato.

**Esistono tre gruppi di De.Co.**

Il primo gruppo può riguardare la tutela di un prodotto tipico (è il caso di un prodotto agricolo coltivato in quel territorio, adattatosi nel tempo e conservato, come coltura, dagli abitanti di un paese, ad esempio la cipolla borettana di Boretto), di un prodotto dell'artigianato alimentare (è il caso di un prodotto dell'artigianato alimentare locale, che rappresenta un valore identitario delle famiglie di un paese, ad esempio il panettone di Milano) o di un prodotto dell'artigianato (si tratta di un sapere che ha sviluppato un artigianato locale, ad esempio i fischietti di Rutigliano).

Il secondo gruppo è rappresentato dalle De.Co. a tutela una ricetta (che raffigura il livello meno commerciale e più culturale. Solitamente è legato ad una tradizione, che a sua volta ha prodotto una sagra, codificando la storia e l'esistenza di un piatto, ad esempio la De.Co. sulla ricetta degli agnolotti gobbi di Asti), di una festa (si tratta di momenti legati alla tradizione di un piatto o di un prodotto, che rimangono un momento di aggregazione popolare di una data Comunità, con una certa storicità; esempio di questo gruppo è sicuramente la De.Co. sulla Fiera del Bue grasso di Moncalvo (At)) di un sapere (sono denominazioni riferite ad una pratica in uso in un determinato Comune come può essere una tecnica di pesca, di coltivazione, di artigianato. Ad esempio i muretti a secco di Arnasco (Sv)) o di un terreno (è il caso delle De.Co. sulle tartufoie, che di fatto tutelano un territorio vocato alla crescita e raccolta di una particolare specie di tartufo).

Il terzo gruppo comprende il filone delle De.Co. multiple, come ad esempio la De.Co. sulla pasticceria alessandrina, che tutelano tradizioni che riguardano sia elementi del primo che del secondo gruppo.

Per garantire la sostenibilità di una De.Co. occorrono **due caratteristiche**:

- La storicità della stessa, per evitare improvvisazioni a solo scopo commerciale,
- che attraverso la certificazione si manifesti l'espressione di un patrimonio collettivo e non un vantaggio per una singola azienda.

**Come ottenere una De.Co?**

Nella pratica, gli strumenti attuativi per l'istituzione della certificazione De.Co., da parte di un singolo Comune, sono:

La **Delibera** del Consiglio Comunale,

Ex D.lgs. 267/2000, il Comune viene individuato e definito come "l'Ente Locale che rappresenta la propria comunità, ne cura gli interessi e ne promuove lo sviluppo, il progresso civile, sociale ed economico".

A tale sviluppo “partecipa con ogni possibile iniziativa, ivi compresa la promozione della funzione sociale dell’iniziativa economica, pubblica e privata, anche attraverso lo sviluppo di forme di associazionismo economico e di cooperazione”. Sempre secondo la delibera “gli Enti Locali devono assumere un ruolo decisivo, al fine di favorire le condizioni di future sostenibilità dello sviluppo locale, principalmente attraverso la valorizzazione dei patrimoni ambientali, territoriali e culturali propri a ciascun luogo”.

Su queste premesse, attraverso la delibera in questione, il Consiglio comunale adotta quindi il regolamento per “la valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali locali e l’istituzione della De.Co. - Denominazione Comunale”.

Il Regolamento per la “Valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali e l’istituzione della De.Co.”,

Come detto, quindi, il Comune è in grado di assumere adeguate iniziative a sostegno del patrimonio di tradizioni ed esperienze relative alle attività ed ai prodotti agroalimentari che, per le loro tipicità locali, sono meritevoli di valorizzazione.

Tra le finalità espresse dal regolamento vi è la protezione di tali attività e produzioni agroalimentari, “al fine di garantire il mantenimento delle loro qualità”, attraverso:

- l’istituzione di un albo comunale delle produzioni agroalimentari e di un registro De.Co. (Denominazione Comunale);
- la creazione di un marchio “De.Co.” che attesti “l’origine del prodotto oltre alla sua composizione”.

Esiste un modello di regolamento proposto dall’Anci (Associazione Nazionale Comuni Italiani) che si compone dei seguenti articoli:

- Art. 1 - Finalità e ambito di applicazione;
- Art. 2 - Istituzione di un albo comunale delle iniziative e manifestazioni;
- Art. 3 - Istituzione del registro De.Co.;
- Art. 4 - Le segnalazioni ai fini dell’iscrizione nel registro;
- Art. 5 - La struttura organizzativa;
- Art. 6 - Le iniziative comunali;
- Art. 7 - Le tutele e le garanzie;
- Art. 8 - Le attività di coordinamento;
- Art. 9 - Promozione di domande di registrazione ufficiale;
- Art. 10 - Istituzione di una speciale sezione della bibliomediateca comunale;
- Art. 11 - Riferimento alle normative statali e regionali;
- Art. 12 - Istituzione di un osservatorio comunale;
- Art. 13 - Norme finali.

L’Albo comunale delle iniziative e manifestazioni

Nell’albo comunale vengono iscritte le segnalazioni relative alle iniziative e manifestazioni riguardanti le attività e le produzioni agroalimentari “che, a motivo delle loro caratteristiche e dell’interesse culturale dalle stesse destato, sono meritevoli di particolare attenzione e rilevanza pubblica”. Tuttavia, per iscrivere una manifestazione nell’albo è necessario che sia stata svolta nel territorio comunale per almeno due anni consecutivi (in alcuni regolamenti, tre anni).

Il Registro dei prodotti De.Co,

È un documento nel quale vengono iscritti i prodotti tipici agroalimentari “segnalati” che abbiano ottenuto la denominazione.

Ai fini dell’iscrizione di un prodotto agroalimentare nel registro è necessaria un’apposita istanza corredata da un’adeguata documentazione che evidenzi “le caratteristiche del prodotto, con particolare riferimento a quelle analitiche e di processo”.

Requisito e presupposto per l’accoglimento dell’istanza è la verifica, da parte della commissione, della presenza di tutti gli elementi contenuti nel disciplinare di produzione.

Una volta iscritti nel registro De.Co., i prodotti tipici agroalimentari possono fregiarsi del logo “De.Co.” (Denominazione Comunale), completato dal relativo numero d’iscrizione.

Il Disciplinare di produzione,

Il disciplinare di produzione deve contenere la regolamentazione specifica, riferita al singolo prodotto ovvero a categorie di prodotti, dei requisiti tecnici necessari per l’ottenimento della De.Co.

Gli elementi, richiesti al fine di verificarne la conformità con le prescrizioni del disciplinare, sono:

- il nome del prodotto;
- le caratteristiche dello stesso e le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo in base agli usi locali, uniformi e costanti;
- i materiali e le attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento e l’imballaggio dei prodotti;
- la descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura.